



Bedømmelsesark

2011

Nummer	9a.34
Kategori	9. STÆRK ØL
Dommer	Poul Højlund
Dommer	Torben Lund
Dommer	

- Alkohol**
Smag og duft af alkohol, føles varmende når man drikker øllet.
- Astringens**
Tør og lidt besk, føles lidt som at tygge på skindet fra en vindruer. Forekommer ofte i forbindelse med taninner.
- Kogte grønsager/kogt kål**
Fremkommer ved lang "lag" periode ved gæring, og bakterier i mæskningen.
- Diacetyl**
Smager som labre larver, smørkaramel. Stammer fra gærens stofskifte eller bakterier, øges hvis øllet fjernes fra gæren for tidligt.
- DMS (DiMethylSulfide)**
En sødlig majs duft og smag eller kogt kål. Stammer fra malten, eller en bakteriel infektion.
- Estere**
Smag og/eller duft af banan, æble, pære, eller anden frugt. Stammer fra gærens stofskifte, øges ved høje gæringstemperature.
- Humlesmag**
Smagen og duften af humle, høj humlebitterhed hører ikke under dette.
- Lyspåvirkning**
Smag og duft af stinkdyr eller festival øl. Fremkommer ved lyspåvirkning af isomeriseret humle, denne reaktion sker øjeblikkeligt i klare glas/pastik, sker langsommere i brune ølflasker..
- Metallisk**
Smag og duft af metal, blod eller gammel pengepung. Stammer fra metaller i brygprocessen.

FLASKE

Størrelse?	OK
Opfyldning?	OK
Kommentarer	

AROMA

10 Points (max. 12)

Malt	OK
Humle	OK
Estere	OK
Fenoler	OK
Alkohol	OK
Beskrivelse	En fyldig aroma med alkohol, frugt, citrus / humle; måtte gerne have et mere vinøst udtryk (lagring)

UDSEENDE

3 Points (max. 3)

Farve	OK
Klarhed	OK
Skumdannelse	OK
Beskrivelse	Let lyst skum, flot klar ravgylden øl.

SMAG

16 Points (max. 20)

Malt	OK
Humle	OK
Alkohol	OK
Eftersmag	OK
Efterbitterhed	+
Beskrivelse	Rosiner, blommer, malt. God balance mellem malt og humle, og ingen malte, der "stikker" igennem. Dog alt for tydelig efterbitterhed,

- Oxiderede**
Ønsket: Vinøs og sherry-agtig, smag og duft af frugt.
Uønsket: Kan også fremstå som våd pap, ostelignende, hø-agtig og/eller muggen.
- Fenolisk**
Smag og duft af plaster, klorin, nelliker, røget, eller brændt plastik.
- Saltet**
Smag af almindeligt bordsalt.
Fremkommer oftest ved tilsætninger af salte for at efterligne en specifik vandprofil.
- Fusel alkoholer**
Smag og duft af aromatiske fusel alkoholer, såsom acetone og lak.
Stammer ofte fra for høj gæringstemperatur eller en stresset gær.
- Syrlig**
Skarp syrlighed fra eddikesyre, mælkesyre, citronsyre eller anden syre. Stammer fra vildgær eller bakteriel infektion.
- Sødlig**
Den basale smag af sukker.
- Svovlforbindelser**
Svovl, rådne æg, brændende tændstik. Stammer fra gærens stofskifte men fjernes af CO2 boblerne under fermenteringen.
- Gærsmag**
Smag af gær, fremkommer ofte ved at bruges for meget gær, eller gær der ikke er af en god kvalitet.

MUNDFYLDE

4 Points (max. 5)

Krop	OK
CO2-niveau	OK
Beskrivelse	Harmonisk og fyldig

OVERORDNET BETRAGTNING

8 Points (max. 10)

Beskrivelse	Flot Barley Wine men med for stor efterbitterhed.
-------------	---

41 Total antal points (max. 50)

Kommentarer til bryggeren

Kommentarer	Kog lidt mindre bitterhumle, og du vil nå et fremragende resultat.
-------------	--

	Stilart	
Udenfor stilart	○ ○ ○ ● ○	Klassisk eksempel
	Teknisk	
Betydelige fejl	○ ○ ○ ○ ●	Fejlfri
	Oplevelse	
På det jævne	○ ○ ○ ● ○	Fantastisk

Scoring Guide	
45-50	Verdensklasse
38-44	Ekstremt god
30-37	Meget god
21-29	God
14-20	Jævn
0-13	Problematiske

Tegnforklaring	
OK	= Passende for stilarten
+	= For meget ift. stilarten
-	= For lidt ift. stilarten